Готовим на природе.

Шашлыки и закуски

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В книге рассказывается о том, какие блюда и как можно приготовить в полевых условиях, как умело использовать дары природы и что брать с собой, отправляясь на природу на день и более длительное время.

Особое внимание уделено способам приготовления шашлыков — самому популярному блюду в загородном отдыхе.

- Илья Мельников
  - Не мудрствуя лукаво
  - Какие бывают шашлыки и как их готовят
    - Шашлыки из мяса
  - Маринады
    - Маринад для мяса
    - Маринад для шашлыков с пряностями и кореньями
    - Маринад для шашлыка из птицы
    - Маринад простой
    - Маринад для мяса
    - Маринад
  - Рецепты шашлыков
    - Шашлык по — кавказски
    - Армянский шашлык
    - Шашлык по-карски
    - Шашлык по-кавказски
    - Шашлык в кастрюле
    - Шашлык из говядины
    - Шашлык из говядины с луком и шампиньонами
    - Шашлык из говяжьей вырезки по-грузински
    - Шашлык из говядины по-грузински
    - Шашлык из баранины по-таджикски
    - Шашлык из свинины
    - Шашлык из баранины с кабачками
    - Шашлык узбекский
    - Шашлык из баранины по-таджикски
    - Шашлык любительский
    - Шашлыки из птицы и рыбы
      - Шашлык из курицы
      - Шашлык из тушки птицы
      - Шашлык из курицы в ореховом маринаде
      - Шашлык из осетрины
      - Шашлык из морской рыбы

- Гарниры и приправы к шашлыкам
  -
  - Соус ткемали из слив
  - Приправа чесночная
  - Соус горчичный
  - Приправа из зеленых листьев чеснока
  - Соус томатный из свежих помидоров
  - Соус томатный с вином

Илья Мельников
ШАШЛЫКИ И ЗАКУСКИ

Не мудрствуя лукаво (Готовим быстро)

Не у каждого и не всегда есть возможность, время или желание готовить в полевых условиях какие-то изысканные блюда по всем законам кулинарного искусства. Зачастую надо просто поесть горячего, причем приготовить блюдо быстро, желательно с использованием даров природы.

Самыми простыми в приготовлении являются различные концентрированные супы. Как они готовятся, обычно указывается на упаковке. Но можно обойтись и без концентратов. Супы можно готовить с мясом, грибами, рыбой, добавляя в них овощи или крупы, дикорастущую зелень. Что надо знать при этом? Продукты — мясо, овощи и крупу — нужно класть в кастрюлю с таким расчетом, чтобы они сварились одновременно. При приготовлении зеленых щей из щавеля, шпината, крапивы и лебеды промытая и мелко нарезанная зелень варится до прозрачности. Значит, надо знать продолжительность варки основных продуктов.

Говядина варится 2–3,5 ч, свинина 3–4 ч, курица (в зависимости от возраста) — 1–2 ч, рыба в кусках — 15–20 мин.; крупы: манка — 5-10 мин, пшено, гречка, ячневая — 30–40 мин, рис — 40 мин, перловая, пшеничная — 1–1,4 ч; горох, фасоль (после вымачивания) — 2–3 ч; макаронные изделия — до 30 мин (читайте инструкцию на упаковке); картофель молодой — 20–30 мин, картофель старый — 30–40 мин, морковь, свекла — 1–1.5 ч, капуста свежая — 1 ч, зеленые бобы, горох 25–35 мин, крапива, щавель и др. зелень — 20–25 мин.

Мясо можно класть в холодную или кипяченую воду. В первом случае мясо вываривается сильнее, но получается более крепкий бульон. Если посолить воду сразу, то мясо вываривается больше.

Мелко нарезанный лук, морковь, свеклу перед закладкой предварительно обжаривают на жире или растительном масле.

О приготовлении рыбы говорится в отдельной главе.

Для грибного супа пригодны главным образом белые грибы, подосиновики, маслята, подберезовики, а также рыжики, опенки, сыроежки, шампиньоны.

Грибной суп можно приготовить по-разному.

Первый вариант. Промытые, мелко нарезанные грибы обдать кипятком, затем отжать и положить в холодную воду, варить 30–40 мин. После этого положить соль, лавровый лист, крупу и

варить еще 25 минут. Можно добавлять в суп картофель. Вкус супа улучшится, если в конце варки заправить его поджаренным на масле луком.

Второй вариант. Грибы немного обжарить с луком и перцем на масле, а затем положить их в кипяток, посолить и варить около 40 мин.

Из вторых блюд наиболее просты в приготовлении каши из различных круп и бобовых.

Крупу тщательно промывают (гречневую крупу мыть не рекомендуется), а бобовые (горох, фасоль, бобы) и перловую крупу замачивают в холодной воде 6-12 ч. Крупу засыпают в кипящую воду и варят на небольшом огне, лучше — на углях. Кашу можно варить до ее загустевания, а затем завернуть кастрюлю в одеяло, одежду на 1–2 ч, чтобы она «дошла».

Количество воды при варке каши зависит от крупы и от того, какую хотят получить кашу — густую или жидкую. Соль лучше класть в процессе варки, а в кашу из бобовых — перед самым концом варки.

Кашу варят на молоке или добавляют его после того, как вода впитается в крупу.

Заправляют кашу сливочным или топленым маслом, можно добавить в нее и тушенку.

Очень часто, отдыхая в лесу или на водоеме, готовят картофель. Картофель печеный, жаренный варенный, картофельное пюре — достаточно питательные блюда, приготовление которых не требует особых талантов.

Пекут картофель, закапывая клубни в горячую золу. Готовность картофеля зависит от величины клубней, при этом крупные картофелины минут через 20 после закладки в золу надо перевернуть. Картофель можно печь и другим способом. В большую жестяную банку (ведро) насыпают песок, зарывают в него картофель и обкладывают банку горячими углями. Время приготовления увеличивается до 1 ч и более, но при такой технологии клубни не обгорают, их легко найти в песке.

Варить картофель можно в кожуре или очищенным. В первом случае сохраняются витамины. Из варенного картофеля можно приготовить пюре — размять и добавить молоко или масло. Варенный картофель и пюре используются в качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам. Печеный картофель хорош и сам по себе.

Очень просто приготовить тушенную или обжаренную капусту. На хорошо разогретую сковородку кладут немного жира, а затем нарезанную свежую капусту. Когда вода, выступившая из капусты, испарится, добавляют еще жира и жарят минут 5-10.

Солить капусту надо после обжаривания, иначе она потеряет свежесть.

О способах приготовлению мяса, рыбы и дичи читайте в следующих главах книги.

Трудность приготовления пищи на костре связана с тем, что очень трудно сделать огонь больше или меньше, как это делается на газовой плите. Вода часто выкипает, содержимое кастрюли или котелка подгорает. Чтобы это не произошло, можно сделать что-то вроде духовки. Ямка глубиной около 30 см заполняется углями костра. На них ставится кастрюля с плотно прилегающей крышкой. В кастрюле может быть мясо, дичь, рыба, крупа и т. д. Поверх крышки насыпают слой земли. При желании дни и стенки ямки можно обложить камнями, тогда время приготовления сократится.

Какой чай пить на природе? Вкусный, ароматный чай можно приготовить, прихватив с собой пачку любимого чая из дома. Но можно обойтись и без него. При этом цвет, аромат и вкус чая не уступят магазинному. В лесу можно приготовить чай из листьев земляники, малины, кипрея, черники, клюквы, брусники, вереска, зверобоя.

Очень вкусен и ароматен чай из земляничных листьев. Листья земляники собирают с мая в течение лета, но лучше чай из листьев, начинающих краснеть (конец августа — сентябрь).

Иван-чай собирают в июле-сентябре, листья брусники и черники — в мае-июле, вереска — в июле-августе.

Листья обрабатывают следующим образом. Сначала их надо подвялить: собранные листья рассыпают слоем не более 5 см в тени на день или сутки, пока они не подвянут. Затем их скручивают между ладонями, пока не выступит сок. Скрученные листья насыпают в ящик слоем 5 см, накрывают мокрой тканью и держат при температуре +26 °С 6-10 часов. Это называется ферментизацией. После нее остается только высушить листья. Сушат 40 мин при температуре 100 °С в печи. Разумеется, в полевых условиях придется сушить листья не в печи, а как-нибудь иначе. В любом случае нельзя это делать на солнце.

Какие бывают шашлыки и как их готовят

Шашлыки из мяса

Есть несколько разновидностей шашлыков из мяса: шашлык из баранины, шашлык из говяжьей вырезки, из свинины, из свиных голов, шашлык по-армянски и т. д. Состоит шашлык из мелких кусочков говяжьего мяса, свиного или бараньего мяса, не превышающих по весу, в основном 10–15 г каждый. Кусочки мяса шашлыков по-карски, по-бакински и некоторых других могут весить по 30–40 г.

Порция в 125 г шашлыка из говядины содержит 110 г вырезки, нарезанной кусочками по 15–20 г, 8 г свежего свиного шпика, и 7 г репчатого лука.

Порция свиного шашлыка содержит 8-10 кусочков хорошей свинины (115 г.) и 10 г репчатого лука.

Шашлык из свиных голов готовят порциями по 125 и 200 г, он состоит из нарезанной на кусочки свиной щековины.

Хорошие шашлыки получаются из молодого мяса, либо надо брать мясо с кусочками сала или жира, а если кусочки мяса постные, то добавляют кусочки сала или жира, которые нанизывают на шампур над мясом. Делается это для того, чтобы жир, плавясь, пропитывал мясо.

Классический шашлык приготавливают из лучших частей отличной баранины: из мякоти задней ноги, спинной и почечной части туши.

Мясо для шашлыков нарезается по-разному, каждый рецепт предусматривает нарезку мяса определенных размеров. Маринад готовится в соответствии с рецептом, который желательно не менять. В некоторых рецептах шашлыков мясо не маринуют вообще, в других маринуют до 30 минут, а в некоторых — сутки и более.

Чтобы мясо стало сочным, перед запеканием его рекомендуется подержать в маринаде, или обмакнуть маленькие кусочки в растительное масло, а кусочки побольше — в холодную воду. После этого мясо не подгорает и хорошо пропекается.

Приготавливают шашлык из мяса, рыбы или птицы не над огнем, а над жаркими древесными углями. Приготавливают угли из сухой древесины лиственных пород, акации, фруктовых деревьев. Хорошее равномерное и сильное тепло дают угли из сухих вылущенных початков кукурузы. Угли из ели и сосны для запекания шашлыков не подходят из-за смоляного запаха и неприятного привкуса.

Перед жарением замаринованные куски мяса надевают на металлический вертел, вперемежку с луком, нарезанным

ломтиками. Жарят шашлык над горящими без пламени углями минут 15–20, повертывая вертел, чтобы мясо поджарилось равномерно.

Если жаровни или мангала нет, то шашлык можно жарить над углями костра.

Готовый шашлык надо снять с вертела. Положить на блюдо, полить маслом или вином, гарнировать зеленым луком, помидорами, нарезанными дольками, и кусочками лимона. Кроме того, на гарнир можно подавать рис и отдельно — гранатовый сок.

На 500 г баранины надо взять 2 головки репчатого лука, 100 г зеленого лука, 200 г помидоров, половину лимона, 1 столовую ложку уксуса и одну столовую ложку масла.

Маринады

Маринад для мяса (без кипячения)

Взять 1 стакан белого сухого вина, 0,5 стакана растительного масла, 1 морковь, 2 крупные луковицы, 1 дольку чеснока, 1/2 лимона, 1 небольшой пучок зелени петрушки, 2 лавровых листа, черный перец горошком. Вместо лимона можно взять 1 стакан уксуса.

Чеснок, лук, морковь нарезать кружочками. Мясо полить растительным маслом, предварительно положив в посуду, где оно будет мариноваться. Овощи, нарезанные кружочками, лавровый лист, зелень петрушки и черный перец, полить вином, затем соком лимона, оставить мариноваться от 2 часов до 2 суток.

Маринад для шашлыков с пряностями и кореньями

Для того, чтобы приготовить 1 л маринада, необходимо взять 2 стакана воды, 2 стакана уксуса (6 %-ого).

Пряности: 12 горошин перца, 5 штук гвоздики, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу, 1 лавровый лист.

Коренья: 1/4 корня петрушки, 1–2 штуки репчатого лука, 1/2 сельдерея, 1 морковь.

Способ приготовления.

В кипящую воду положить нарезанные ломтики лука, моркови, петрушку, сельдерей, немолотый перец, лавровый лист, гвоздику, соль и сахар по вкусу и 15–20 минут варить на слабом огне в закрытой кастрюле. Затем влить уксус, дать закипеть и сразу охладить.

Состав и количество кореньев в маринаде можно изменить. При отсутствии каких-либо кореньев, например петрушки или сельдерея, можно положить больше моркови и лука.

Маринад для шашлыка из птицы

Взять 4 столовые ложки растительного масла, сок 1 лимона, 2 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, 1 дольку чеснока, соль, черный молотый перец.

Птицу смазать растительным маслом, полить соком лимона, покрыть кружочками чеснока и лука, зеленью петрушки, солью, черным молотым перцем, оставить мариноваться на 2–3 часа.

Маринад простой

Один стакан уксуса, 1 пучок зелени петрушки, 2 лавровых листа, 1 крупная луковица, соль, черный молотый перец.

Мясо залить уксусом, добавить зелень петрушки, кусочки лаврового листа, кружочки лука, соль, черный молотый перец, мариновать 2 часа.

Маринад для мяса (с кипячением)

Уксус 3 %-ный 200 г, лук репчатый 50 г, морковь 25 г, петрушка 20 г, сельдерей 20 г, лавровый лист, перец, соль, сахар.

Закипятить воду с солью, сахаром, приправами — овощами и уксусом.

Когда маринад остынет, залить им мясо.

Маринад

Уксус 3 %-ный 250 г, лук репчатый 40 г, морковь 25 г, петрушка 25 г, сельдерей 25 г, сахар, перец, лавровый лист.

Закипятить воду с солью, приправами, сахаром. Когда маринад остынет, залить им мясо.

Рецепты шашлыков

Шашлык по — кавказски

Для того, чтобы приготовить шашлык по-кавказски, необходимо баранину порезать на куски весом по 35–40 г, посолить, нанизать на шампур и жарить над древесными углями. На гарнир к шашлыку подать зеленый или репчатый лук, нарезанный кольцами, лимон или ткемали. Кроме того, можно подать жареные на вертеле помидоры, баклажаны или соленья. Баклажаны следует предварительно нафаршировать курдючным салом с солью, перцем и зеленью.

При подаче на стол блюдо украсить зеленью петрушки. Мясо старых животных для улучшения вкуса следует предварительно замариновать.

240 г баранины, 25 г зеленого или репчатого лука, специи, 0,5 лимона или соус ткемали.

Армянский шашлык

Мякоть жирной баранины нарезать на куски толщиной 4 см., посыпать солью, перцем, мелко нарезанным луком, добавить лимонную кислоту, коньяк или водку, сушеную зелень и поставить в холодное место на 6–7 часов для маринования.

Маринованные куски мяса нанизывать на шампур так, чтобы они чередовались с кусками курдючного сала, и жарить на мангале, периодически повертывая шампур, расположенный вертикально. После обжаривания срезать внешний слой сала и мяса на тарелку.

При подаче на стол в качестве гарнира подать кружочки репчатого лука. На гарнир можно подать и овощи, жареные на вертеле помидоры, картофель, баклажаны.

300 г баранины, 20 г курдючного сала, 50 г репчатого лука, 10 г коньяка или водки, 0,2 лимонной кислоты, красный перец, зелень сушеная разная (мята, укроп), 20 г свежей зелени.

Шашлык по-карски

1-ый вариант.

Мякоть баранины нарезать поперек на куски по одному на порцию, посолить и замариновать с луком и специями (для чего лук порезать мелко), смочить лимонным соком, перемешать с мясом, посолить, поперчить и уложить в эмалированную посуду на 4–6 часов.

Перед жаркой кусок мяса надеть на шампур вместе с зачищенной от пленки бараньей почкой с одного конца и некрупным помидором с другого. Мясо смазать сливочным маслом и жарить на решетке над углями или на шампуре.

При подаче на стол жареный шашлык, почку и помидор снять с шампура и выложить на блюдо. Блюдо украсить зеленью и подавать с соусом ткемали.

240 г баранины, 10 г лука для маринования, 1 баранья почка, 5 г сливочного масла, 1 помидор (30 г), зеленого или репчатого лука для гарнира, 0,5 лимона, 30 г соуса ткемали.

2-ой вариант.

Мякоть жареной баранины нарезать кусками диаметром от 100 до 150 мм.

И толщиной 30–40 мм., посолить, посыпать перцем и мелко нарезанным зеленым и репчатым луком, сложить в эмалированную кастрюлю, полить уксусом, коньяком или водкой, перемешать, положить груз и оставить в холодном месте на 6 часов. Перед жаркой куски маринованной баранины нанизать на шампур вперемежку с ломтями сырого курдючного сала.

Шампур с мясом установить перед огнем вертикально, периодически поворачивая с таким расчетом, чтобы мясо жарилось равномерно по всей поверхности. Как только поверхность мяса прожарится на глубину около 6–8 мм., срезать его острым ножом в виде тонких ломтиков. Оставшееся на шампуре мясо жарить вновь, затем снова срезать и таким образом жарить до тех пор, пока все мясо не будет изжарено.

При подаче на стол ломтики мяса выложить на блюдо и гарнировать нашинкованным репчатым и зеленым луком, помидорами, зеленью.

240 г баранины, 50 г курдючного сала, 50 г репчатого лука, 10 г водки или коньяка, 3 г винного уксуса, соль, красный молотый перец, зелень.

Шашлык по-кавказски

Корейку нарезать на кусочки примерно по 30–35 г, посолить, поперчить, положить в глиняную посуду, перемешать с тертым луком, измельченным чесноком. Сбрызнуть соком лимона, поставить в холодное место на 6–8 часов. Затем кусочки мяса нанизать на шампуры и жарить на углях, в газовой духовке или на электрогриле до готовности. К шашлыку обязательно подавать много зелени — петрушки, базилика, кинзы, эстрагона, зеленого лука.

1 кг молодой баранины (корейки), 3–5 луковиц, соль, черный и красный молотый перец, сок лимона, чеснок.

Шашлык в кастрюле

Баранину нарезать на куски по 40 г, обжарить до готовности на сковороде, посолить, поперчить и припустить в закрытой посуде.

При подаче на стол посыпать сырым рубленым луком и полить соком граната.

60 г граната, 320 г баранины, 80 г репчатого лука, соль, перец, 40 г бараньего топленого сала.

Шашлык из говядины

Говяжье филе или мясо первого сорта нарезать кусками по 30 г., добавить рубленый лук, соль, черный перец, фруктовый уксус, лавровый лист, душистый перец, перемешать и мариновать в эмалированной посуде 2–3 дня. Затем подготовленное мясо нанизать на шампур, чередуя с кольцами репчатого лука и жарить над древесными углями до готовности. Во время жарки время от времени смазывать мясо топленым маслом.

310 г филе говядины, 40 г репчатого лука, 5 г топленого масла, специи, 10 г фруктового уксуса.

Шашлык из говядины с луком и шампиньонами

Говяжье филе нарезают кубиками. Растительное масло растирается с красным молотым перцем. В этом составе мясо выдерживают около часа.

Лук и шампиньоны нарезают кольцами. Кусочки мяса, лук и грибы, чередуя, нанизывают на шампур, сбрызгивая оставшимся маринадом, и жарят над углями. Готовый шашлык посолить и поперчить по вкусу.

Шашлык из говяжьей вырезки по-грузински

Говяжью вырезку очистить от пленок и целиком, во всю длину, надеть на шампур. Чтобы вырезка во время жарения сохраняла форму и не сокращалась, надо ее привязать к шампуру толстыми нитями. Вырезку обмазывают растительным маслом, а можно смочить и холодной водой. Шампур помещают над углями и, вращая, обжаривают мясо до готовности. Сочное мясо нарезают поперек волокон с небольшим скосом на ломтики толщиной до 2 см., затем солят, перчат по вкусу и смазывают острой аджикой. Подают шашлык горячим с веточками петрушки и другой зелени, и также отдельно обжаренными на шампуре горячими помидорами, с которых, по желанию, можно снять кожицу.

Шашлык из говядины по-грузински

Из мякоти говядины, которую нужно очистить от пленок и сухожилий, нарезают небольшие одинаковые кусочки, складывают в глиняную или эмалированную посуду. Затем мясо пересыпают смесью соли, черного молотого перца, мелко нарезанного лука, молодых семян кориандра, взятых по вкусу и разведенных в нескольких ложках фруктового или винного уксуса. Все хорошо перемешивается, посуда закрывается крышкой и ставится в прохладное место на 12 часов. Затем сок слегка отжимается, а мясо очищают от специй. Кусочки мяса нанизывают на шампур и смазывают растительным маслом. Обжаривают над углями до готовности.

Необходимо внимательно следить за жаром, чтобы он был постоянным, но ровным.

Шашлык из баранины по-таджикски

Мякоть баранины нарезают кусочками весом по 20–25 г, солят, перчат, смешивают с мелкошинкованным репчатым луком, поливают уксусом и ставят в прохладное место на 2 часа. Затем куски мяса нанизывают на шпажки и обжаривают над раскаленными углями. При подаче шашлык на шпажках укладывают в тарелку, посыпают шинкованным луком, зеленью.

Отдельно подают салат из свежих овощей или зеленого лука.

Шашлык из свинины

Взять постное свиное мясо, нарезать кубиками, посыпать солью и перцем. Затем нарезать яблоки, очистить головки лука и пропарить их несколько минут, помидоры разрезать пополам. У свежих стручков перца удалить семена, стручки нарезать, если берутся стручки консервированные, то их разрезают пополам или нарезают на четыре части.

Мясо нанизывают вперемежку с луком и яблоками на шампур, смазывают сливочным или растительным маслом и острым соусом. Как только мясо готово, шашлык подается на стол. Приготавливают по 4–5 шампуров. На гарнир предлагается отварной рис или картофель, острый соус, зеленый лук, салат из помидоров или огурцов.

500 г постной свинины, 3 головки лука, 5 помидоров, 2 стручка перца, 2 столовые ложки растительного или сливочного масла, острый соус, соль, перец, 5 штук маринованных или консервированных яблок.

Шашлык из баранины с кабачками

Мякоть задней ноги молодого барашка нарезать кусочками средней величины, посолить. Затем очистить от кожицы кабачки, нарезать кружочками и посолить. Нанизать на шампуры кусочки мяса, чередуя их с кружочками кабачков, хорошо подрумянить шашлыки над нежаркими углями. Шампуры снять с огня, дать 10 минут остыть, посыпать рубленой зеленью, смочить взбитым яйцом и снова запечь над углями. Подать шашлыки горячими с овощами и зеленью.

Шашлык узбекский

Баранину нарезают мелкими кусочками, лук шинкуют, заливают маринадом, перемешивают и оставляют на 3 часа в холодном месте. Затем мясо нанизывают на шпажку, на конец которой насаживают кусок сала, посыпают мукой, жарят над раскаленными углями. Подают по 3–4 шпажки с шашлыком на порцию. Гарнир — нашинкованный лук и зелень петрушки.

Для маринада: анис 0,5 г, лук репчатый 10 г, перец красный 0,5 г, уксус 3 %-ный 5 г.

Шашлык из баранины по-таджикски

Мякоть баранины нарезать кусочками по 40 г, смешать с кусочками нарезанного курдючного сала, луком, специями по вкусу, полить соком лимона, оставить в холодном месте на 2–3 часа. Подготовленное мясо вынуть из маринада, очистить от лука. Нанизать кусочки мяса на шампуры, чередуя их с кусочками курдючного сала, и обжаривать над углями. Готовый шашлык полить лимонным соком. Подавать с горячими помидорами, запеченными на шампурах отдельно.

Шашлык любительский

Мякоть задней ноги, корейку баранины нарезают на куски 40–50 г, смешивают с мелкорубленным зеленым луком и курдючным салом, нарезанным тонкими ломтиками, посыпать солью, молотым черным перцем, поливают сухим красным вином и ставят в прохладное место на 3 часа. Затем мясо нанизывают на шампуры вперемежку с ломтиками курдючного сала и обжаривают на раскаленных углях. Отдельно обжаривают помидоры, также нанизанные на шампуры. При подаче на блюдо укладывают вперемежку шампуры с мясом и помидорами, посыпают рубленой зеленью, поливают лимонным соком. Отдельно подают сок из помидоров или салат из свежих овощей.

Шашлыки из птицы и рыбы

Шашлык из курицы

Тушку курицы нарубить на одинаковые кусочки по 30–40 г, добавить нашинкованный лук. Мариновать в растворе лимонной кислоты или в 3 %-ном уксусе, или во фруктовом уксусе около трех часов. Мясо в маринаде находится в прохладном месте. После маринования нанизать кусочки курицы на шампур и жарить над углями, смазывая шашлык растительным маслом и поливая оставшимся маринадом. Подавать шашлык из курицы горячим со свежими овощами.

Шашлык из тушки птицы

Отваренную до полуготовности тушку курицы или утки натереть внутри солью, специями, красным и черным перцем, слегка смазать растительным маслом. Крепко связать крылышки и ножки. Затем всю тушку птицы смазать растительным маслом с солью снаружи. Надеть тушку на два шампура, чтобы было удобнее поворачивать. Жарить птицу над углями до готовности. Готовую тушку разрубить, положить на бумагу, пересыпать рубленым чесноком и зеленью, завернуть и подержать минут 10, чтобы придать шашлыку аромат. К горячим шашлыкам подавать острый томатный соус.

Шашлык из курицы в ореховом маринаде

Куриное мясо нарезать небольшими кусочками и натереть смесью из мелко нарезаного лука, растертого чеснока, поджаренных и растолченных орехов и растительного масла. Подготовленное мясо оставить на 30 минут. Затем посолить и поперчить по вкусу. Нанизать кусочки на шампуры и, непрерывно поворачивая их, обжарить над горячими углями до готовности. К горячим шашлыкам подать острый соус из томатов.

Шашлык из осетрины

Мякоть рыбы без кожи и хрящей или без реберных костей и кожи нарезают на два тонких удлиненных куска на порцию, посыпают солью, черным молотым перцем, нанизывают на шпажку, смазывают сметаной и жарят над раскаленными углями.

Готовую рыбу снимают с шампура, выкладывают на блюдо, гарнируют шинкованными кольцами лука, украшают зеленью петрушки. Отдельно подают соус ткемали или другой острый соус. Можно подавать и на шампуре.

Осетрина или севрюга 416 г, сметана 3 г, лук репчатый 48 г, зелень петрушки 5 г, соус ткемали 50 г, специи, соль.

Выход — 240 г (с соусом ткемали).

Шашлык из морской рыбы

Шашлык — ассорти делается из филе нескольких сортов морской рыбы: ставриды, трески, окуня. Филе нарезают кусочками, посолить, поперчить, добавить нарубленую зелень укропа и петрушки, полить лимонным соком и выдержать один час. Затем смазать кусочки рыбы сметаной, нанизать на шампуры и жарить на мангале или над углями костра.

Гарниры и приправы к шашлыкам

Зеленый лук очищают, промывают и нарезают на части длиной 6 — 10 см. Репчатый лук шинкуют тонкими кольцами. Лимон нарезают дольками. У баклажан обрезают плодоножки, промывают, делают разрез вдоль и удаляют семена, в разрез укладывают тонко нарезанное сало, заправленное зеленью, стручковым перцем, солью. Подготовленные баклажаны нанизывают поперек на шампур и жарят над раскаленными углями.

Помидоры промывают, надевают на шампур и также жарят над раскаленными углями.

1-ый вариант: лук репчатый 60 г, лимон 25 г.

2-ой вариант: лук зеленый 40 г или репчатый 35 г, огурцы соленые 75 г или помидоры 80 г.

3-й вариант: лук зеленый 50 г или репчатый 45 г, баклажаны 95 г, помидоры 55 г, для фарширования сало 10 г, зелень (укроп, кинза) 2 г, перец стручковый, соль.

Соус ткемали из слив

Перебранные, промытые сливы кладут в кастрюлю, заливают водой так, чтобы она только покрывала их и варят. Отвар процеживают, сливы без косточек протирают через сито, разводят отваром до густоты сметаны, добавляют толченый чеснок, молотый перец, мелко нарезанную зелень, соль, стручковый перец, перемешивают, кипятят и охлаждают.

100 г сушеных слив, чеснок, соль, перец, зелень петрушки или кинзы.

Приправа чесночная

Чеснок очистить, раздавить чесночницей или тщательно растолочь. Затем всыпать его в предварительно сильно перекаленное и слегка остывшее растительное масло и немного протушить на слабом огне, чтобы чеснок отдал в масло сок. Добавить молотый красный острый перец, все хорошо перемешать и перелить в стеклянную банку.

Для приготовления приправы взять 200 г чеснока, 50 г растительного масла и 2 чайные ложки молотого красного острого перца.

Соус горчичный

В стеклянную банку (200 г) всыпать просеянный порошок горчицы. Затем взять холодную воду и размешать, чтобы получилась масса средней густоты. Добавить в нее сахар, соль, 3 %-ый уксус и растительной масло.

Все тщательно перемешать, плотно закупорить банку и поставить в теплое место на 12 часов. Готовый горчичный соус хранить в холодильнике.

Приправа из зеленых листьев чеснока

Для приготовления приправы собирают молодые листья чеснока или чеснок с молодыми сочными луковицами и хорошо их промывают в холодной воде. Листья нарезают короткими кусочками, добавляют соль и хорошо перемешивают. На 1 кг зеленых листьев берут 200 г соли. Полученный продукт закладывают в банки и плотно закрывают.

Хранят в прохладном месте. Если банки хранятся в холодильнике, их можно закрыть полиэтиленовыми крышками.

Соус томатный из свежих помидоров

Перебрать свежие помидоры, удалить плодоножки, вымыть в холодной воде, нарезать на дольки, протереть через сито, уварить до консистенции густых сливок, заправить сливочным маслом, молотым перцем, солью.

1,5 кг помидоров, 300 г сливочного масла, 2 г молотого перца, соль по вкусу.

Соус томатный с вином

Томатный соус нагревают до кипения и вливают в него сухое белое виноградное вино, добавляя сливочное масло.

Для приготовления соуса необходимо взять томатного соуса (900 г), 100 г. белого сухого вина и 70 г сливочного масла.